

pane & farina

ristorante pizzeria



www.paneefarinalodi.it

Viale Italia 60, Lodi LO
Tel. 0371/36188
info@paneefarinalodi.it

ANTIPASTI

Mozzarella in carrozza_____	€ 6,00
Scamorza al forno_____	€ 6,00
Piatto caprese_____	€ 8,00
Funghi champignon e grana_____	€ 7,50
Bresaola olio e limone_____	€ 9,50
Bresaola con rucola e grana_____	€ 11,00
Bresaola con funghi champignon e grana_____	€ 12,00
Affettato crudo di Parma_____	€ 10,00
Lardo di Camaiore con crostini e salame campagnolo_____	€ 10,00
Prosciutto di Praga con patate fritte_____	€ 10,50
Affettato misto (speck, crudo di Parma, salame campagnolo)_____	€ 11,00
Antipasto brianzolo (prosciutto cotto, salame, pancetta, Taleggio)_____	€ 11,00
Antipasto di salumi e grana "Pane & Farina" (pancetta, salame campagnolo, crudo di Parma, coppa, grana, miele)_____	€ 13,00

ANTIPASTI DI MARE

Cocktail di gamberetti_____	€ 11,00
Polpa di granchio e gamberetti_____	€ 11,00
Antipasto polpo e patate caldo (polpo, pomodorini, rucola, pinoli, olive, patate lesse, prezzemolo)_____	€ 14,00

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

PRIMI PIATTI

Penne all'arrabbiata_____	€ 6,50
Penne alla puttanesca (olive, capperi, acciughe, peperoncino)_____	€ 8,00
Trenette al pesto_____	€ 8,50
Spaghetti alla carbonara_____	€ 8,50
Penne al ragù_____	€ 8,50
Spaghetti nostramo (tonno, olive, capperi, acciughe)_____	€ 9,50
Maccheroni gorgonzola e zafferano_____	€ 10,00
Pappardelle gialle salmone e piselli_____	€ 12,00
Tagliatelle pesto, gamberetti e noci_____	€ 13,00
Spaghetti alle vongole_____	€ 13,00
Spaghetti ai frutti di mare_____	€ 16,00
Spaghetti al cartoccio_____	€ 17,00
Spaghetti luna di miele (gamberoni, calamari)_____	€ 17,00
Bavette all'astice (minimo 2 persone)_____	€ 6,00/hg.
Risotto alla parmigiana_____	€ 9,00
Risotto al fumo_____	€ 9,00
Risotto alla milanese_____	€ 9,00
Risotto ai funghi porcini_____	€ 10,00
Risotto giallo con rucola e gamberetti_____	€ 13,00

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

SECONDI DI CARNE

Braciola di maiale con patate _____	€ 10,00
Hamburger con patate fritte _____	€ 10,00
Cotoletta di pollo alla milanese _____	€ 10,00
Paillard di vitello _____	€ 11,00
Nodino di vitello alla sassi (patate e salvia) _____	€ 14,00
Cotoletta di vitello alla milanese _____	€ 14,00
Scaloppine al marsala _____	€ 14,00
Scaloppine al limone _____	€ 14,00
Scaloppine ai porcini _____	€ 15,00
Carpaccio di filetto con rucola e grana _____	€ 16,00
Robespierre rucola e grana _____	€ 19,00
Grigliata mista di carne _____	€ 23,00
Filetto ai ferri _____	€ 20,00
Filetto al pepe verde _____	€ 23,00
Filetto in salsa rosa _____	€ 23,00
Filetto al gorgonzola _____	€ 23,00
Costata o fiorentina _____	€ 4,50/hg.

SECONDI DI PESCE

Fritto misto di gamberetti e calamari _____	€ 15,00
Pesce spada ai ferri _____	€ 14,00
Sogliola ai ferri _____	€ 13,00
Sogliola del contadino con verdure _____	€ 15,00
Sogliola alla mugnaia _____	€ 15,00
Misto di pesce alla griglia _____	€ 23,00
Scamponi ai ferri _____	€ 23,00
Gamberoni alla Catalana (pomodoro, sedano, cipolle) _____	€ 23,00
Orata ai ferri _____	€ 5,00/hg.
Branzino al forno con patate _____	€ 5,00/hg.
Rombo al forno con patate _____	€ 5,00/hg.

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

CONTORNI

Insalata di radicchio o milanese _____	€ 3,50
Insalata mista (radicchio, milanese e pomodoro) _____	€ 5,00
Verdure cotte (spinaci, carote, broccoli, cavolfiori) _____	€ 5,50
Mix di verdure grigliate _____	€ 7,00
Fritto vegetariano _____	€ 8,50
Anelli di cipolla _____	€ 5,00
Crocchette di patate _____	€ 5,00
Olive ascolane _____	€ 6,50
Patate fritte _____	€ 4,50
Patate saltate _____	€ 5,00

FORMAGGI

Gorgonzola dolce _____	€ 5,00
Mozzarella _____	€ 4,50
Mozzarella di bufala _____	€ 7,00
Emmental _____	€ 4,50
Taleggio _____	€ 5,00
Pecorino di Pienza _____	€ 5,00
Grana _____	€ 6,00
Misto di formaggi (grana, pecorino di Pienza, Taleggio, Emmental) _____	€ 8,50

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

INSALATE

Insalata francese

(insalata verde, Emmental, carote, olive nere, pomodorini) _____ € 8,50

Insalata di bosco

(insalata di rucola, insalata rossa, funghi champignon, grana) _____ € 9,00

Insalata "Pane & Farina"

(insalata verde, insalata rossa, pomodoro fresco, mozzarella, tonno, mais, olive nere) _____ € 9,50

Insalata fantasia

(insalata verde, insalata rossa, carote tritate, olive nere, tonno, mozzarella, pomodorini secchi) _____ € 9,50

Insalata azzurra

(insalata verde, carote tritate, gamberetti, polpa di granchio, pomodorini) _____ € 10,00

Insalata campana

(insalata di rucola, mozzarella di bufala, pomodorini, gamberetti) _____ € 10,00

Insalata di pollo gustosa

(insalata verde, insalata rossa, pollo grigliato, carote, senape) _____ € 11,00

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

PIZZERIA

- È possibile richiedere la base per pizza **SENZA GLUTINE** e **SENZA LATTOSIO** certificata, precotta e confezionata singolarmente in teglia d'alluminio e pronta all'uso, con una maggiorazione di € 1,50.
- È possibile richiedere l'impasto semi integrale macinato a pietra, con una maggiorazione di € 1,50.
- È possibile richiedere la mozzarella senza lattosio, con una maggiorazione di € 1,50.
- L'aggiunta di uno o più ingredienti comporta una maggiorazione del prezzo a seconda del prodotto richiesto.

PIZZE

PANE & FARINA

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola) _____ € 9,00

MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella) _____ € 5,50

MARINARA

(pomodoro, aglio, basilico, olio) _____ € 4,50

NAPOLETANA

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) _____ € 6,50

GORGONZOLA

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola) _____ € 6,50

FUNGHI

(pomodoro, mozzarella, funghi champignon) _____ € 7,00

WÜRSTEL

(pomodoro, mozzarella, würstel) _____ € 7,00

PROSCIUTTO

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) _____ € 7,00

REGINA

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon) _____ € 9,00

QUATTRO STAGIONI

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi) _____ € 9,50

CAPRICCIOSA

(pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, olive, origano) _____ € 9,50

BISMARCK

(pomodoro, mozzarella, cotto, uovo) _____ € 8,50

PUGLIESE

(pomodoro, cipolla, basilico, olive) _____ € 6,00

SICILIANA

(pomodoro, acciughe, olive, origano, capperi) _____ € 6,50

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

TONNO E CIPOLLE	
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, prezzemolo)	€ 8,00
ORTOLANA	
(pomodoro, mozzarella, verdure bollite miste)	€ 8,50
CONTADINA	
(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, prezzemolo)	€ 9,00
MONTANARA	
(pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, salsiccia fresca, grana, prezzemolo)	€ 10,00
DIAVOLA	
(pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, prezzemolo)	€ 9,00
PRIMAVERA	
(pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, radicchio, grana)	€ 9,50
SALERNITANA	
(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	€ 9,50
CAMPAGNOLA	
(pomodoro, mozzarella, porri, grana, prezzemolo)	€ 8,00
ROMANA	
(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi)	€ 6,50
SAN MARZANO	
(pomodoro, mozzarella, pomodorini, origano)	€ 7,50
CATALANA	
(pomodoro, polpa di granchio, gamberetti, porri, rucola)	€ 10,50
VALTELLINESE	
(pomodoro, mozzarella, grana, speck, noci, prezzemolo)	€ 10,00
PIACENTINA	
(pomodoro, mozzarella, radicchio, rucola, grana, coppa)	€ 9,50
SATANA	
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 8,00
AMERICANA	
(pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	€ 7,50
PANNOSA	
(pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo)	€ 9,50
RICCIONESE	
(pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti, aglio)	€ 9,50
NOSTRANA	
(pomodoro, mozzarella, salame campagnolo, grana)	€ 8,50
SCOTENNELLA	
(pomodoro, mozzarella, pancetta, pepe)	€ 8,50
PASTORELLA	
(pomodoro, mozzarella, funghi champignon, pancetta, pomodorini, basilico)	€ 9,50
BRESALINA	
(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini, grana)	€ 10,50

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

DEL GOLFO

(pomodoro, insalata di mare, prezzemolo, aglio, limone) _____ € 12,00

CAMAIORE

(pomodoro, mozzarella, lardo, pepe) _____ € 8,50

RAGAZZONE

(pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte, ketchup) _____ € 8,50

PIZZE BIANCHE

QUATTRO FORMAGGI

(mozzarella, Emmental, fontina, grana) _____ € 9,00

PESTO

(mozzarella, pesto) _____ € 8,50

LODIGIANA

(mozzarella, funghi chiodini, grana, noci, prezzemolo) _____ € 9,50

CARDINALE

(mozzarella, pancetta, gorgonzola dolce, noci, prezzemolo) _____ € 9,50

PORCINI

(mozzarella, funghi porcini, pomodoro fresco, grana, prezzemolo) _____ € 10,00

VALDOSTANA

(mozzarella, funghi porcini, fontina, speck, prezzemolo) _____ € 10,50

SALMONE

(mozzarella, ricotta, salmone, rucola) _____ € 10,00

GENTILINA

(ricotta, prosciutto crudo, rucola, pomodorini) _____ € 10,50

BUFALA

(mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola) _____ € 10,00

CAPRESE

(mozzarella, pomodoro fresco, basilico) _____ € 7,50

FUMO

(mozzarella, radicchio, scamorza, speck, prezzemolo) _____ € 10,00

MARI E MONTI

(ricotta, mozzarella, salmone, speck, prezzemolo) _____ € 10,50

NIZZARDA

(mozzarella, pomodoro fresco, scamorza, origano) _____ € 8,00

PONTREMOLI

(mozzarella, pesto, funghi porcini, pomodorini) _____ € 10,50

COMANDANTE

(mozzarella, mozzarella di bufala, funghi porcini, pomodorini, prezzemolo) _____ € 10,50

LIGURE

(mozzarella, gamberetti, rucola, pomodorini) _____ € 9,50

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

BIANCO LATTE (mozzarella, ricotta)	€ 6,50
ALPINA (mozzarella, brie, speck, prezzemolo)	€ 10,00
VALERIA (mozzarella, scamorza, prosciutto di Praga)	€ 9,50
PIENZA (mozzarella, pecorino di Pienza, pomodoro fresco, prezzemolo)	€ 8,50
LOMBARDA (mozzarella, gorgonzola, salsiccia fresca, rucola)	€ 9,00
TRE COLORI (mozzarella di bufala, coppa, pomodorini gialli e rossi)	€ 10,00
MORTADELLA (mozzarella, mortadella, stracciatella, pistacchio, pomodorini)	€ 10,00
SALSICCIA E FRIARIELLI (mozzarella, salsiccia, friarielli)	€ 8,50
VIOLA (mozzarella, gorgonzola dolce, salsiccia, radicchio)	€ 9,00

FOCACCE

FOCACCIA (olio, sale, origano)	€ 2,50
FOCACCIA RUSTICA (patate lesse, pomodorini, rosmarino, olio)	€ 5,50
FOCACCIA AL CRUDO (prosciutto crudo, rosmarino, olio)	€ 7,50
FOCACCIA MEDITERRANEA (pomodorini, pancetta, origano, olio)	€ 8,00
FOCACCIA CON BRESAOLA (bresaola, rucola, grana, olio)	€ 9,00

CALZONI

CALZONE (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto)	€ 8,00
CALZONE FARCITO (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, ricotta)	€ 8,50
CALZONE SUPER (mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, spinaci)	€ 9,50

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

DESSERT

Panna cotta (cioccolato, fragola, caramello, frutti di bosco, amarena, liscia)	€ 5,00
Crème caramel	€ 5,00
Gelato (fragola, cioccolato, crema, limone)	€ 5,00
Gelato "Pane & Farina" (cioccolato, limone, fragola con menta e granatina, granella di nocciole)	€ 7,00
Gelato Goloso (cioccolato, crema, granella di nocciola e cioccolato, panna montata)	€ 7,00
Meringa	€ 5,00
Meringa con cioccolato caldo	€ 6,00
Tiramisù della casa	€ 5,00
Semifreddi (torroncino, tartufo bianco, tartufo nero)	€ 5,00
Affogati	€ 6,00
Macedonia di frutta di stagione	€ 5,50
Macedonia di frutta di stagione con gelato	€ 6,50
Ananas	€ 5,50
Ananas con maraschino	€ 6,50
Torte a porzione	€ 5,00
Profiteroles	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato – Caffè d'orzo – Caffè al Ginseng	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,50
Caffè corretto	€ 2,00
Marocchino	€ 2,50
Camomilla – The	€ 2,00

ACQUA

Acqua minerale 1/2 L	€ 2,00
Acqua minerale 1 L	€ 3,00

Attenzione:

- In caso di allergie o intolleranze avvisare sempre il personale in servizio.
- Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.

APERITIVI

Crodino analcolico _____	€ 3,00
Campari (vol. 10%) _____	€ 4,00

BIBITE (33 cl)

Coca Cola - Coca Cola Zero _____	€ 3,00
Aranciata _____	€ 3,00
Chinotto _____	€ 3,00
The freddo limone o pesca _____	€ 3,00
Sprite _____	€ 3,00
Acqua tonica (20 cl) _____	€ 3,00

BIRRA ALLA SPINA CHIARA (vol. 5%)

Birra piccola (20 cl) _____	€ 4,00
Birra media (40 cl) _____	€ 5,50
Birra grande (1 L) _____	€ 9,00

BIRRA ALLA SPINA ROSSA (Mc Farland, Irlanda, vol 5.6%)

Birra piccola (20 cl) _____	€ 4,50
Birra media (40 cl) _____	€ 6,00
Birra grande (1 L) _____	€ 10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Beck's 33 cl (Germania, vol. 5%) _____	€ 4,50
Budweiser 33 cl (USA, vol. 5%) _____	€ 5,00
Ceres doppio malto 33 cl (Danimarca, vol. 7.7%) _____	€ 5,00
Corona 33 cl (Messico, vol. 4,6%) _____	€ 5,00
Menabrea 33 cl (Italia, vol. 4.8%) _____	€ 5,00
Weizen Franziskaner Hefe 50 cl (Germania, vol. 5%) _____	€ 6,00
Ichnusa 50 cl (Italia, vol 4.6%) _____	€ 6,00

PANACHE

Piccola (20 cl) _____	€ 4,50
Media (40 cl) _____	€ 6,00
Grande (1 L) _____	€ 9,50

VINI ALLA SPINA

BIANCO: Verdicchio dei Castelli di Jesi Valdinera D.O.C. (Marche, vol. 12%)

ROSSO: Cabernet Serena I.G.T. (Treviso, vol. 11.5%)

1/4 L _____	€ 3,00
1/2 L _____	€ 5,00
1 L _____	€ 9,50

VINI BIANCHI (75 cl)

Chardonnay Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 12%) _____	€ 15,00
Falanghina Macchialupa I.G.T. Fermo (Campania, vol. 13%) _____	€ 21,00
Greco di Tufo Marianna D.O.C. Fermo (Campania, vol. 13%) _____	€ 21,00
Ortrugo Cantina Mazzini D.O.C. Vivace (Colli Piacentini, vol. 11%) _____	€ 14,00
Pinot Grigio Giorgi D.O.C. Fermo (Lombardia, vol. 12%) _____	€ 15,00
Pinot Nero Vinificato in Bianco Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 11%) _____	€ 15,50
Sauvignon Savain D.O.C. Fermo (Collio, vol. 13%) _____	€ 16,00
Traminer K. Martini & Sohn D.O.C. Fermo (Alto Adige, vol. 13%) _____	€ 20,00

VINI BIANCHI (37,5 cl)

Chardonnay Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 12%) _____	€ 9,00
Pinot Grigio Giorgi D.O.C. Fermo (Lombardia, vol. 12%) _____	€ 9,00
Pinot Nero Vinificato in Bianco Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 11%) _____	€ 9,00

VINI ROSSI (75 cl)

Barbera Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 12%)	€ 16,00
Bonarda Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 12%)	€ 14,00
Chianti Le Camarine D.O.C. Fermo (Toscana, vol. 12,5%)	€ 15,00
Gutturnio Cantina Manzini D.O.C. Vivace (Colli Piacentini, vol. 12%)	€ 14,00
Nero d'Avola Cantina d'Autore I.G.T. Fermo (Sicilia, vol. 13%)	€ 15,00
Montepulciano d'Abruzzo Pirovano D.O.C. Fermo (Abruzzo, vol. 12%)	€ 15,00
Morellino di Scansano Moris D.O.C. Fermo (Toscana, vol. 13%)	€ 21,00
Teroldego di Rotaliano Conti d'Arco D.O.C. Fermo (Trentino, vol. 12,5%)	€ 15,00
Vigalon Giorgi I.G.T. Fermo (Lombardia, vol. 12,5%)	€ 16,00

VINI ROSSI (37,5 cl)

Barbera Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 12%)	€ 9,50
Bonarda Giorgi D.O.C. Vivace (Lombardia, vol. 12%)	€ 9,00
Carbenet Sauvignon Angoris D.O.C. Fermo (Friuli, vol. 12%)	€ 9,00
Chianti Melini D.O.C.G. Fermo (Toscana, vol. 12,5%)	€ 9,00

SPUMANTI (75 cl)

Berlucchi Brut metodo classico (Lombardia, vol. 12,5%)	€ 32,00
Ferrari Brut metodo classico D.O.C. (Trentino, vol. 12,5%)	€ 32,00
Moscato La Versa D.O.C. (Lombardia, vol. 6,5%)	€ 16,00

PROSECCHI (75 cl)

Prosecco Serena D.O.C. (Veneto, vol. 11%)	€ 21,00
Prosecco Bortolomiol Dry (Veneto, vol. 11,5%)	€ 26,00
Prosecco Bortolomiol Brut (Veneto, vol. 12%)	€ 25,00

PASSITO (50 cl)

Passito di Pantelleria Pellegrino D.O.C. (Sicilia, vol. 15%)	€ 17,50
--	---------

ALCOLICI

Amari _____	€ 4,50
Brandy _____	€ 4,00
Brandy selezionati _____	€ 7,00
Cognac _____	€ 5,00
Cognac selezionati _____	€ 7,00
Grappe _____	€ 4,50
Grappe selezionate _____	€ 5,00
Grappe riserva _____	€ 5,50
Rum _____	€ 4,50
Rum selezionati _____	€ 7,00
Whisky _____	€ 5,00
Whisky invecchiati, torbati, selezionati (Oban, Laphroaig) _____	€ 7,00
Vodka _____	€ 4,00

SERVIZIO SALA _____ € 1,50

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicarcelo, potremo così aiutarVi nelle Vostre scelte.

LISTA ALLERGENI Regolamento (UE) n. 1169/2011:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ATTENZIONE:

Informiamo i nostri clienti che nei locali di produzione utilizziamo vari dei suddetti allergeni, per cui non escludiamo la possibilità di contaminazione.

pane & farina

ristorante pizzeria



ringrazia per la Vostra scelta